

Julia Cellier 30

Prix Costco : 10,99\$

Volume d'alcool : 13,9%
Dénomination : Grenache
Variété : 70% Grenache
30% Tempranillo
Provenance: Espagne
Régions : Campo de Borja
Navarre



Récolte: 2009

Julia Cellier 30 se classe parmi la gamme de vins actuels et tendance. De subtils arômes boisés s'épanouissent tout en rondeur, laissant place à toute la complexité du fruit. Prune, muscade et cerise noire se mêlent à sa finale longue et agréable. Quelque soixante minutes avant de servir, décantez-le. Il s'ouvrira, à votre plus grand plaisir.

Accords mets & vins : Ce vin est prêt à boire dès maintenant, mais gagne en saveur lorsque conservé en cave ou en cellier quelques années. Merveilleux compagnon des plats italiens, de la cuisine méditerranéenne et des vacances en bord de mer.

Julia Wine – Les coulisses de nos Winegurus

Ce vin à été découvert par notre œnologue « puriste » français, Bernard, que nous surnommons affectueusement « *The French Made* ». Ce vin provient de la région de Campo de Borja, une région réputée pour la culture du cépage *garnacha* (ou Grenache). En octobre dernier, lors d'un séjour dans la région, Bernard a découvert un petit vignoble qui produisait un excellent vin issu de ce cépage. Il a par la suite bonifié le vin en l'assemblant avec un *tempranillo* de la vallée de Navarre. Le résultat? Un vin complexe, aux riches arômes, offert à un rapport qualité/prix incroyable